

Sonntag, 8. März 2026, um 12:00 Uhr

Das Festin Neuchâtelois im
Restaurant La Charrue

032 852 08 52



MENÜ

Begrüssungsgetränk

Speckkuchen der Boulangerie Stücker in Dombresson

&

Amuse-bouche

Cromesquis von der Geflügelleber vom Hof Haussener in Engollon
Mayonnaise aus Peseux-Senf

1. Gang

Tatar vom Fisch aus dem Neuenburgersee, frisch vom Fischereibetrieb Junod in Bevaix
Marinade nach Neuenburger Art

2. Gang

Neuenburger Original-Wurst IGP mit Tresterbrand flambiert an geschmortem Weisskohl,
Fleischerei Montandon in Les Ponts-de-Martel

3. Gang

Intermezzo: Apfelsorbet mit Gintiane aus der Destillerie Larusée in Fenin

4. Gang

Galantine vom Bio-Huhn aus der Zucht der Ferme aux Cerfs bei Tonton
Farce aus Trüffel der Region
Gebratenes Wurzelgemüse, Topinambur

5. Gang

Käse aus dem Kanton Neuenburg von der Laiterie de Savagnier
Rohmilch-Bémontois von der Fromagerie Geinoz in Les Sagnettes
Gruyère AOP von der Fromagerie Linford in Chézard-St-Martin
Sybérie von der Fromagerie des Chaux, S. Menoud in La Chaux-du-Milieu

Brot von der Boulangerie Stücker in Dombresson, gebacken aus Mehl von der Mühle in
Valangin

6. Gang

Kantonale Trilogie
Carac, Parfait aus Larusée-Absinth, Haselnusstorte

Menüpreis pro Person: CHF 102.– (Kaffee und Mineralwasser inklusive)

Reservierung erforderlich: 032 852 08 52 – Die Zahlung gilt als verbindliche Reservierung.

Animation während des
Essens mit **Fou du roi**
Zébulus